

# VENISSA



## LA CUCINA **AMBIENTALE** DEL RISTORANTE VENISSA

La cucina che facciamo cerca di essere l'espressione del luogo in cui ci troviamo a lavorare, cioè la laguna e ancora più in particolare la tenuta Venissa.

Il primo obiettivo è che l'ospite che si siede alla nostra tavola percepisca una forte coerenza tra il luogo che sta visitando e i piatti che mangia. La nostra cucina ha determinate caratteristiche in questo luogo, e sicuramente non avrebbe lo stesso stile se ci trovassimo a cucinare altrove. E', cioè, una cucina fortemente *ambientale*.

Il termine *ambientale* è calzante in duplice senso: da un lato perché appunto descrive la dipendenza da parte di uno stile di cucina dall'ambiente che la circonda e dall'altro perché denota l'attenzione maniacale e oltremodo attuale per la "questione ambientale".

Come possiamo autosostenerci? Quale strada dobbiamo seguire per lasciare un'impronta ambientale il più lieve possibile sul territorio?

Le risposte cambiano e si evolvono sempre, lungo una strada di maggiore conoscenza e consapevolezza. Allo stesso tempo cambiano anche i nostri piatti. Per questo motivo non li troverete indicati nel menù, ma ogni singolo ospite potrà contare su un'esperienza calibrata sui suoi gusti e sulle sue esigenze.

Chiara e Francesco



.....menù **5**

€ 110 menù | € 60 abbinamento vini

.....menù **7**

€ 140 menù | € 80 abbinamento vini

.....menù **9**

€ 170 menù | € 95 abbinamento vini

I menù degustazione vengono serviti unicamente per l'intero tavolo.

Nessun prodotto utilizzato nella nostra cucina è surgelato all'origine. Alcuni prodotti presenti nel menù possono essere stati sottoposti ad abbattimento di temperatura come previsto dalla legge vigente. Per avere informazioni riguardo alla presenza di allergeni nelle nostre preparazioni o quali alimenti hanno subito abbattimento di temperatura, vi invitiamo a rivolgervi al personale di sala